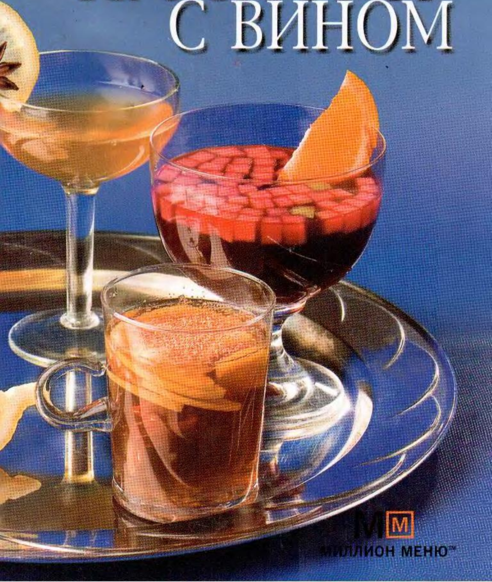
Семь поварят

Горячие напитки с вином



Миллион меню™

СЕМЬ ПОВАРЯТ



*Напитки заморские –
Пунши и гроги!
Как пить – знают все,
Как сделать – немногие...*

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИНОМ

Издательство «Аркаим»

СОДЕРЖАНИЕ





ГЛИНТВЕЙН ПО-НЕМЕЦКИ



на 10 порций

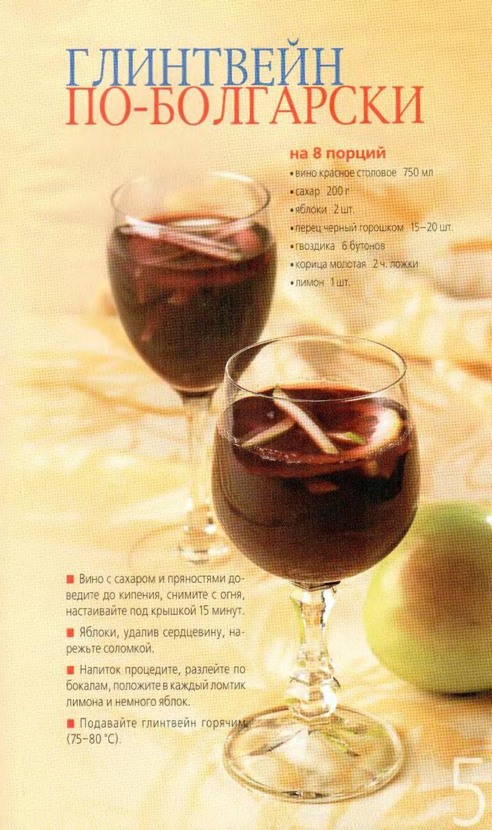
- вино красное столовое 750 мл
- вода 400 мл
- сахар 100 г
- корица молотая 1 ч. ложка
- гвоздика 5–6 бутонов
- коньяк 100 мл
- лимон 1 шт.

■ Вино с водой и сахаром доведите до кипения, добавьте корицу и гвоздику, настаивайте под крышкой 10–15 минут.

■ Напиток процедите, добавьте коньяк, разлейте в предварительно подогретые бокалы или в стаканы с подстаканниками.

■ Подавайте напиток горячим, положив в каждый бокал по ломтику лимона.

ГЛИНТВЕЙН ПО-БОЛГАРСКИ



на 8 порций

- вино красное столовое 750 мл
- сахар 200 г
- яблоки 2 шт.
- перец черный горошком 15–20 шт.
- гвоздика 6 бутонов
- корица молотая 2 ч. ложки
- лимон 1 шт.

■ Вино с сахаром и пряностями доведите до кипения, снимите с огня, настаивайте под крышкой 15 минут.

■ Яблоки, удалив сердцевину, нарежьте соломкой.

■ Напиток процедите, разлейте по бокалам, положите в каждый ломтик лимона и немного яблок.

■ Подавайте глинтвейн горячим (75–80 °C).

Глинтвейн «Дорожный»



на 10 порций

- вино красное сухое 750 мл
- вино белое столовое 750 мл
- настойка лимонная 50 мл
- гвоздика 10 бутонов
- корица 1 палочка
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки

■ Вино смешайте, добавьте пряности, прогрейте смесь, не доводя до кипения, процедите.

■ Влейте настойку, напиток снова прогрейте и разлейте по чашкам.

МОККО-ГЛИНТВЕЙН

на 10 порций

- вино красное сухое 750 мл
- сахар 150 г
- коньяк 75 мл
- кофе черный крепкий 200 мл

▪ В горячий, только что приготовленный кофе добавьте сахар, перемешайте.

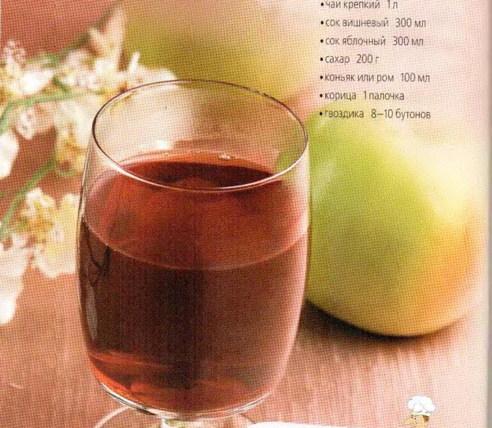
▪ Влейте коньяк и вино, подогрейте напиток до 70–80 °С и сразу подавайте.



ГЛИНТВЕЙН ЧАЙНЫЙ

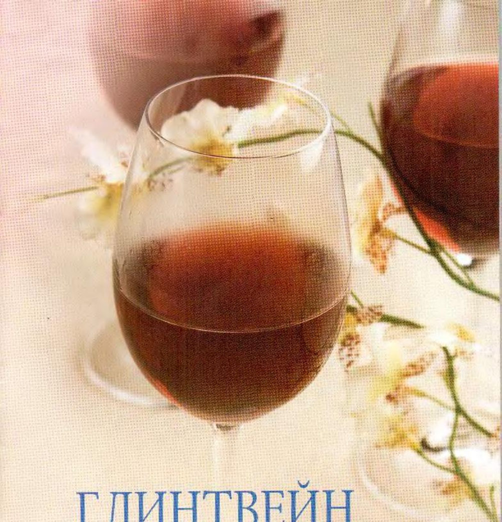
на 12 порций

- чай крепкий 1 л
- сок вишневый 300 мл
- сок яблочный 300 мл
- сахар 200 г
- коньяк или ром 100 мл
- корица 1 палочка
- гвоздика 8–10 бутонов





- Соки смешайте, добавьте сахар, чай, пряности и нагревайте смесь на слабом огне под крышкой до растворения сахара.
- Напиток процедите, добавьте коньяк или ром.
- Подавайте глинтвейн горячим.



ГЛИНТВЕЙН «КАРОЛИНА»

на 5 порций

- вино красное 500 мл
- коньяк 75 мл
- водка 50 мл
- сахар 50 г
- мускатный орех тертый 1 щепотка
- гвоздика молотая ¼ ч. ложки
- корица молотая ¼ ч. ложки
- перец душистый горошком 2 шт.

■ Вино смешайте с сахаром, добавьте пряности и, помешивая деревянной ложкой, доведите смесь почти до кипения. Влейте коньяк и водку, прогрейте, не доводя до кипения. Залейте глинтвейн в термос, выдержите 1 час.

■ При подаче разлейте в бокалы.

ГЛИНТВЕЙН «ШАГАНЭ»



на 2 порции

- портвейн 200 мл
- ликер апельсиновый 50 г
- лимон ⅔ шт.
- мускатный орех тертый на кончике ножа

■ Портвейн доведите почти до кипения, влейте ликер, добавьте нарезанный тонкими ломтиками лимон, настаивайте под крышкой 10–15 минут.

■ Глинтвейн прогрейте, разлейте по чашкам. Посыпьте мускатным орехом.

ГЛИНТВЕЙН МЕДОВЫЙ С ПЕРЦЕМ

на 6 порций

- вино красное полусладкое 800 мл
- мед 1 ч. ложка
- апельсин 1 шт.
- гвоздика 5–6 бутонов
- корица молотая ¼ ч. ложки
- перец черный горшком 3–4 шт.
- соль 1 щепотка

■ Апельсин, не очищая от кожуры, нарежьте кружочками. Вино подогрейте, положите мед, кружочки апельсина, пряности и соль, доведите смесь почти до кипения. Настаивайте 10–15 минут, затем процедите и сразу подавайте.

■ Кружочки апельсина можно положить в глинтвейн при подаче.



Глинтвейн фруктовый

на 4 порции

- вино красное сухое 500 мл
- коньяк 40 мл
- сахар 100 г
- изюм 80 г
- яблоко ½ шт.
- лимон 1 шт.
- гвоздика 10 бутонов
- анис звездчатый 4 шт.
- корица 1 палочка

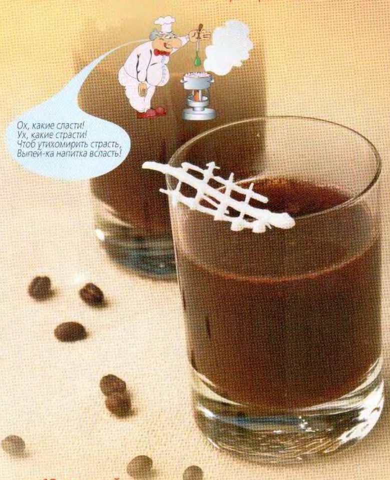
■ Вино смешайте с коньяком, добавьте изюм, сахар, пряности, затем нарезанные дольками лимон и яблоко.

■ Глинтвейн прогрейте, не доводя до кипения, настаивайте под крышкой 5 минут, затем сразу подавайте.

■ Перед подачей глинтвейн можно процедить.



ГЛИНТВЕЙН КОФЕЙНО-ШОКОЛАДНЫЙ



на 10 порций

- кофе растворимый 4 ч. ложки
- шоколад 50 г
- вода 1 л
- сахар 150 г
- кагор 750 мл
- коньяк или бренди 500 мл

■ Кофе, наломанный мелкими кусочками шоколад, сахар растворите в горячей кипяченой воде. Влейте кагор и коньяк. Напиток прогрейте, не доводя до кипения, и разлейте по чашкам или в стаканы.

ПУНШ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

на 2 порции

- кальвадос 120 мл
- бренди абрикосовый 50 мл
- сахар 20 г
- кофе натуральный 45 г
- вода 2 стакана
- сливки густые 25 мл



■ Сварите кофе в кофеваоке фильтрационного типа. Возьмите 300 мл приготовленного напитка, добавьте сахар.

■ Кальвадос смешайте с бренди, прогрейте смесь на слабом огне и разлейте в широкие стаканы или стеклянные кружки. Добавьте кофе, перемешайте.

■ Пока жидкость в кружке еще вращается, в том же направлении круговыми движениями влейте сливки и сразу, не перемешивая, подавайте.

ПУНШ «ЧЕРНЫЙ КОТ»

на 2 порции

- кофе черный крепкий 400 мл
- ром 140 мл
- яичные желтки 4 шт.
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой, постепенно влейте ром.

■ Полученную смесь разлейте по чашкам, добавьте горячий кофе, перемешайте и сразу подавайте.





ПУНШ «ЛОЦМАНСКИЙ»

на 6 порций

- ром 250 мл
- вино красное сухое 500 мл
- сахар 175 г
- вода 250 мл
- сок ½ лимона

■ Смешайте ром с вином, сахаром и водой. Смесь прогрейте, не доводя до кипения, добавьте сок лимона и перемешайте.

■ Готовый пунш разлейте по чашкам или в стаканы и сразу подавайте.



ПУНШ «НОВОГОДНИЙ»



на 10–12 порций

- вино красное сухое 750 мл
- чай черный сухой 2 ч. ложки
- гвоздика 2 бутона
- корица молотая 1 щепотка
- сахар 125 г
- апельсины 2 шт.
- лимон 1 шт.

Чай смешайте с корицей и гвоздикой, влейте 500 мл кипящей воды, настаивайте под крышкой 6 минут, затем процедите. Добавьте сахар и вино, перемешайте, прогрейте смесь до 60 °С. Затем влейте свежевыжатый сок апельсинов и лимона.

Разлейте пунш по чашкам или в стаканы, оформите ломтиками лимона, коктейльной вишней и листочками мяты.

ПУНШ ВИШНЕВЫЙ

на 12 порций

- ром 500 мл
- настойка вишневая 250 мл
- коньяк 250 мл
- корень имбиря тертый 1 ст. ложка
- сироп сахарный 100 г
- лимоны 6 шт.
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки
- вода 1 л



- Из мякоти лимонов отожмите сок, смешайте его с сахарным сиропом и имбирем.
- Влейте горячую воду, ром, коньяк и настойку, перемешайте и подогрейте смесь, не доводя до кипения.
- Готовый пунш разлейте по чашкам и посыпьте тертым мускатным орехом.

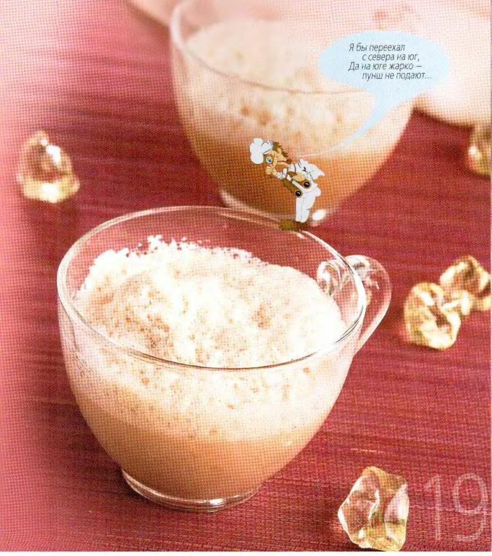
ПУНШ «СЕВЕРНЫЙ»

на 10 порций

- коньяк 250 мл
- ром 500 мл
- вода 500 мл
- сироп сахарный 50 г
- яйца 4 шт.
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки

■ Яичные белки отделите от желтков, взбейте их по отдельности, а затем соедините. Влейте в смесь сахарный сироп, перемешайте. Добавьте ром, коньяк, мускатный орех и, непрерывно помешивая, влейте горячую воду.

■ Разлейте пунш по чашкам и сразу подавайте.



ГРОГ АРОМАТНЫЙ





на 6 порций

- ром 200 мл
- вино красное десертное 400 мл
- сироп клюквенный 100 мл
- вода 450 мл
- мята и зверобой сушеные по 1 ст. ложке
- чабрец сушеный 1 ч. ложка

■ Мяту, зверобой и чабрец залейте кипящей водой, настаивайте 15 минут, процедите. Добавьте ром и клюквенный сироп, перемешайте.

■ Грог прогрейте, не доводя до кипения, разлейте по чашкам и сразу подавайте.

ГРОГ СБОРНЫЙ

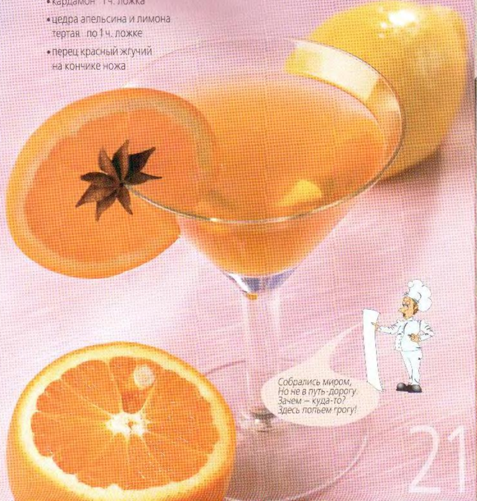
на 12 порций

- вино белое сухое 200 мл
- коньяк 100 мл
- водка 100 мл
- ром 100 мл
- портвейн 400 мл
- вода 200 мл
- сироп апельсиновый 200 мл
- анис звездчатый 12 шт.
- семена укропа 1 ч. ложка
- кардамон 1 ч. ложка
- цедра апельсина и лимона тертая по 1 ч. ложке
- перец красный жгучий на кончике ножа

■ Пряности и цедру смешайте, залейте водой и вином, доведите смесь до кипения, настаивайте под крышкой 15 минут.

■ Настой процедите, влейте в него коньяк, водку, ром, портвейн и апельсиновый сироп, перемешайте, прогрейте, не доводя до кипения.

■ Готовый грог разлейте в широкие бокалы, оформите звездочками аниса, ломтиками лимона или апельсина.



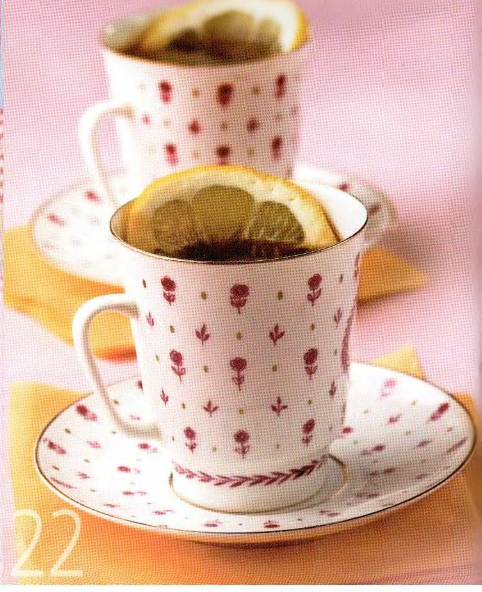
ГРОГ КОФЕЙНЫЙ

на 6 порций

- кофе черный крепкий 500 мл
- ром 500 мл
- коньяк 100 мл
- сироп сахарный 50 мл
- лимон 1 шт.

■ К горячему кофе добавьте коньяк, ром, сахарный сироп и перемешайте.

■ Подавайте в фарфоровых чашках с лимоном, нарезанным кружочками.





ГРОГ С БАЛЬЗАМОМ

на 2 порции

- чай крепкий 300 мл
- бальзам 100 мл
- водка 40 мл
- сахар 2 ст. ложки
- лимон ¼ шт.

■ В горячем чае растворите сахар, влейте бальзам и водку, перемешайте.

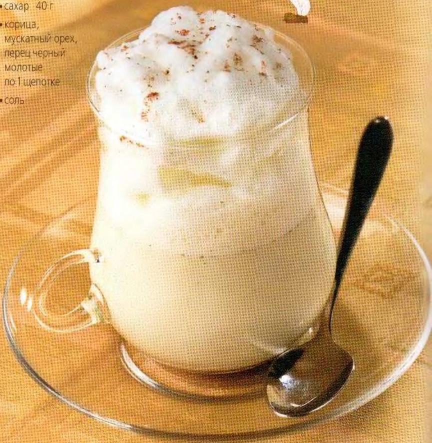
■ При подаче разлейте грог по чашкам, положите в каждую по ломтику лимона.

ГРОГ «КОРЧМА»



на 2 порции

- молоко 280 мл
- яйца 2 шт.
- сахар 40 г
- корица, мускатный орех, перец черный молотые по 1 щепотке
- соль



- Яичный белок отделите от желтка, взбейте с половиной сахара.
- Желток разотрите с солью, корицей, перцем и оставшимся сахаром, влейте при помешивании горячее молоко.
- Грог разлейте по чашкам, сверху выложите взбитый белок, посыпьте мускатным орехом.

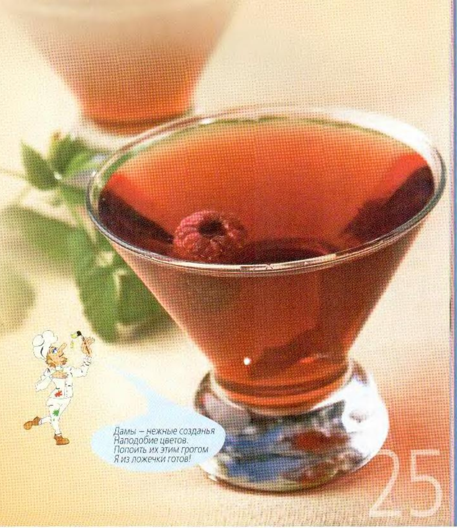
ГРОГ ДАМСКИЙ

на 2 порции

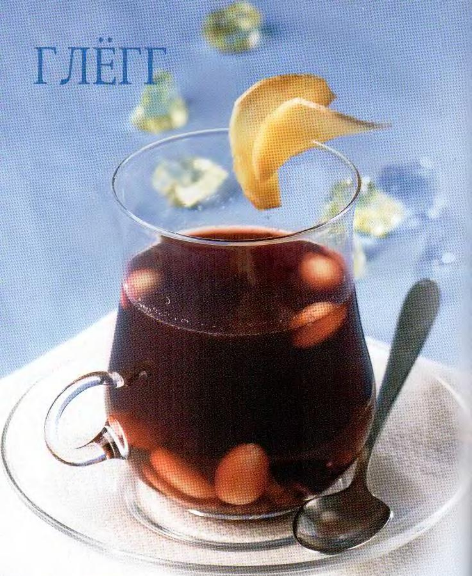
- портвейн 100 г
- коньяк 200 г
- ликер малиновый 15 г
- сок малиновый 200 г
- корица молотая, мята сушеная по 1 щепотке
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- гвоздика 1 бутон

■ Корицу, мяту, гвоздику и ванильный сахар смешайте, залейте малиновым соком и портвейном. Смесь доведите почти до кипения, настаивайте под крышкой 15 минут. Настой процедите, добавьте ликер и коньяк, напиток прогрейте.

■ Подавайте грог в широких бокалах.



ГЛЁГГ



на 6 порций

- вино красное 750 мл
- водка 60 мл
- сахар 65 г
- корица 1 палочка
- гвоздика 6 бутонов
- корень имбиря молотый ½ ст. ложки
- изюм 100 г
- миндаль 100 г

Указанные ингредиенты соедините и, помешивая, прогревайте смесь до растворения сахара. Снимите глёгг с огня, настаивайте его под крышкой не менее 30 минут.

Готовый напиток еще раз прогрейте и сразу разлейте по чашкам. К напитку подайте ложку.

ДЖУЛЕП МЯТНЫЙ ГОРЯЧИЙ

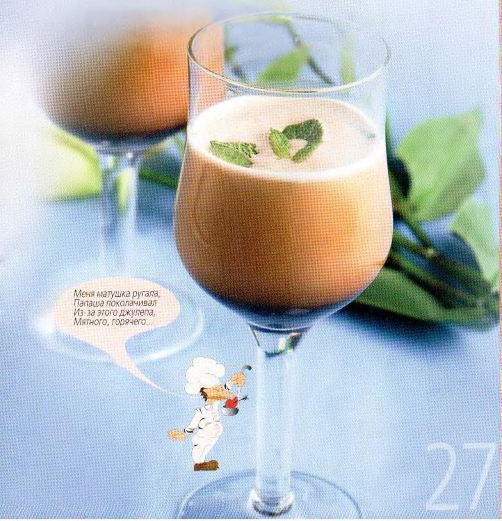
на 2 порции

- виски 100 мл
- кофе черный крепкий 450 мл
- сахар 30 г
- сливки густые 30 мл

■ Виски разлейте по бокалам, добавьте сахар и горячий кофе, перемешивайте до растворения сахара.

■ Добавьте сливки, наливая их так, чтобы они стекали по выпуклой стороне ложки.

■ Напиток не перемешивайте, оформите мятой и сразу подавайте.



ВИНО КЛЮКВЕННОЕ С ФРУКТАМИ

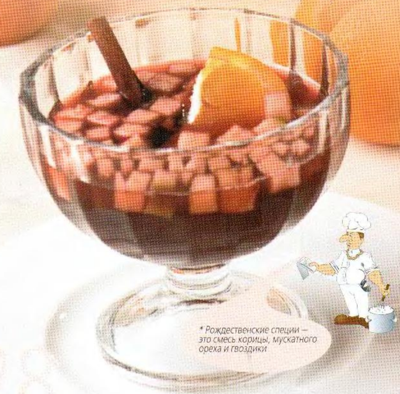
на 6–8 порций

- вино красное сухое 750 мл
- сок клюквенный 600 мл
- сок апельсиновый 300 мл
- сахар 2 ст. ложки
- бренди 2 ст. ложки
- специи рождественские* 1 упаковка
- корица 3 палочки
- апельсин 1 шт.
- яблоко 1 шт.

■ Вино смешайте с клюквенным и апельсиновым соком, добавьте сахар, бренди, рождественские специи и 1 палочку корицы, прогревайте смесь на слабом огне 10 минут, не доводя до кипения.

■ Апельсин нарежьте дольками, яблоко – кубиками, оставшиеся палочки корицы наломайте кусочками. Уложите фрукты и корицу в чашечки или бокалы, залейте горячей винной смесью и сразу подавайте.

■ К вину можно предложить рождественские пряные кексы с масляным кремом.



** Рождественские специи – это смесь корицы, мускатного ореха и гвоздики*



ТОДД

на 2 порции

- виски 80 мл
- вино имбирное зеленое 80 мл
- мед 1 ч. ложка
- вода 160 мл
- гвоздика 1 бутон
- лимон ½ шт.

■ Мед растворите в кипящей воде, добавьте остальные ингредиенты, перемешайте.

■ При подаче разлейте в бокалы или кружки.

КОДЛ

на 6 порций

- вино белое 500 мл
- вода 100 мл
- гвоздика 6 бутонов
- корица 1 палочка
- цедра лимона тертая 1 ст. ложка
- сахар 200 г
- яичные желтки 12 шт.

■ В воду положите пряности и цедру. Смесь прогрейте, не доводя до кипения. Настаивайте 10 минут, процедите.

■ Яичные желтки разотрите с сахаром, влейте вино и пряный настой. Смесь прогревайте на слабом огне, помешивая, пока она не приобретет консистенцию крема.

■ Разлейте напиток по стаканам и сразу подавайте.

